Elements of Lifestyle



Bedienungsanleitung DE

Instruction Manual EN

Notice d‘utilisation FR

Gebruiksaanwijzing NL

Pro Multi-Grill 3 in 1



Kontaktgrill
Contact grill
Gril de contact
Contact-barbecue



Modell B9.001

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Internet: www.beem.de

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.
Sous réserve de modifications techniques, d‘erreurs ou de fautes de frappe.
Technische wijzigingen, vergissingen of drukfouten voorbehouden.

Inhaltsverzeichnis

DE

Inhaltsverzeichnis

DE

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Kontaktgrills haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, dass Sie vielseitig einsetzen können.

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

Ihre ***BEEM*** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Kontaktgrills **Pro Multi-Grill 3 in 1** (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung, Störungsbehebung und/oder Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

DE

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zum Grillen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Achten Sie bei gewerblicher Nutzung auf eine Änderung der Garantiezeit.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ **WARNUNG**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

DE

Sicherheit

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise sowie die in den einzelnen Kapiteln separat aufgeführten Hinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Entfernen Sie das Typenschild und eventuelle Warnhinweise nicht.
- Stellen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht für längere Zeit unbeaufsichtigt.
- Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel, den Netzstecker oder den Thermostat niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Stromkabel.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Schäden und nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel, der Netzstecker oder das Gehäuse beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

Verbrennungsgefahr

⚠ WARNUNG

Das Gerät und die damit erhitzten Speisen werden sehr heiß!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich oder andere nicht zu verbrennen oder zu verbrühen:

- ► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen.
- ► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Griffen oder Knöpfen an.
- ► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

DE

Aufstellen und Anschließen

Sicherheitshinweise

⚠ **WARNUNG**

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ► Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

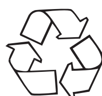
- Kontaktgrill mit
- 2 Grillplatten und
- Tropfschale,
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten/Händler.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS
► Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Garantieanspruchs.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Gummifüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.

DE

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Oberflächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Stromkabel darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit dem heißen Gerät kommen.
- Verlegen Sie das Stromkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Soll das Gerät über ein Velängerungskabel angeschlossen werden, muss der Kabelquerschnitt mindestens 1,5 mm² betragen.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Aufbau und Funktion

DE

Geräteelemente



1	Griff	**6**	Timer/Zeitvorwahl
2	Deckel	**7**	Bereitschaftsanzeige
3	Entriegelungshebel	**8**	Netzkontrollleuchte
4	Drehknopf Abstandshalter	**9**	Temperaturregler
5	Griffmulde	**10**	Kabelaufwicklung (an der Geräteunterseite)

DE



11 untere Grillplatte

12 Ölablauf

13 obere Grillplatte

14 Entriegelungstaste für obere Grillplatte

15 Auflagestütze für Abstandshalter

16 Entriegelungstaste für untere Grillplatte

17 Tropfschale

Bedienelemente

Temperaturregler



Zum Einstellen der Temperatur gehen Sie wie folgt vor:

◆ Drehen Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen:

Symbol	Bedeutung
O	Die Grillplatten sind abgeschaltet.
40 - 240	Einstellbarer Temperaturbereich.

Timer/Zeitvorwahl



Zum Einstellen der Grillzeit gehen Sie wie folgt vor:

◆ Drehen Sie den Timer um die gewünschte Grillzeit einzustellen:

Symbol	Bedeutung
O	Gerät ist ausgeschaltet.
1 - 30	Zeit in Minuten, in der das Gerät eingeschaltet ist. Nach Ablauf der Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet.
I	Gerät ist dauerhaft eingeschaltet.

DE

Vorbereitungen

Grillplatten einsetzen/entnehmen

HINWEIS
► Achten Sie auf die Kennzeichnung der Grillplatten. Die obere Grillplatte kann nicht in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden und umgekehrt.

Untere Grillplatte einsetzen

Die untere Grillplatte ist mit LOWER gekennzeichnet und hat am hinteren Ende eine Öffnung, um das Fett in die Tropfschale abfließen zu lassen.



◆ Schieben Sie die beiden Rasthaken in die dafür vorgesehenen Aussparungen an der hinteren Seite des Gehäuseunterteils.



◆ Drücken Sie die Grillplatte nach unten, bis sie deutlich hörbar einrastet.

Untere Grillplatte entnehmen



◆ Drücken Sie die Entriegelungstaste (16) und entnehmen Sie die Grillplatte.

Obere Grillplatte einsetzen

Die obere Grillplatte ist mit UPPER gekennzeichnet.



- Hängen Sie die Grillplatte in die unteren Rasthaken am Gehäuseoberteil ein.



- Drücken Sie die Grillplatte wie abgebildet an, bis sie deutlich hörbar einrastet.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr oder mögliche Sachbeschädigung bei nicht korrekt befestigter Grillplatte!

Eine nicht korrekt befestigte Grillplatte kann beim Auf- oder Zuschwenken des Deckels herunterfallen und zu Verbrennungen oder Sachbeschädigung führen.

► Prüfen Sie den sicheren Sitz der Grillplatte.

Obere Grillplatte entnehmen



- Drücken Sie die Entriegelungstaste (14) und entnehmen Sie die Grillplatte.

DE

Tropfschale einsetzen



- Schieben Sie die herausnehmbare Tropfschale (17) in die rückseitige Öffnung im Gehäuseunterteil, bis sie einrastet.

Abstand einstellen

Der Abstand zwischen den beiden Grillplatten kann in Abhängigkeit der Dicke des Grillgutes über den Abstandshalter eingestellt werden.



- Drehen Sie den Drehknopf (4) so, dass der Abstandshalter beim Schließen des Deckels sicher auf der gewünschten Stufe der Auflagestütze (15) liegt.

Deckel umklappen

Das Gerät kann als offener Grill verwendet werden. Dazu muss der Deckel komplett umgeklappt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:



- Ziehen Sie den Entriegelungshebel (3) und klappen Sie gleichzeitig den Deckel auf, bis er einrastet.
- Beim Zuklappen den Hebel (3) ebenfalls entriegeln.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.

Sicherheitshinweise

⚠ **WARNUNG**

Beim unsachgemäßen Betrieb des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie zusätzlich zu den grundlegenden Sicherheitshinweisen alle in diesem Kapitel aufgeführten Hinweise, um Gefahren zu vermeiden.

► Legen Sie keine brennbaren Stoffe auf die Grillplatten oder in die Nähe des Gerätes.

Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.
- Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch einmal ca. 10 Minuten auf, um evtl. Montagerückstände (Fette) zu beseitigen.
  - Stellen Sie mit dem Temperaturregler (9) die maximale Temperatur ein.
  - Drehen Sie den Timer (6) auf Position „I“.
  - Wenn die Bereitschaftsanzeige (7) leuchtet, drehen Sie den Timer (6) auf „10 Minuten“. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

► Beim ersten Betrieb kann sich leichter Rauch entwickeln. Dies ist völlig normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Drehen Sie den Temperaturregler (9) auf Position „O“.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Allgemeine Hinweise

- Reiben oder pinseln Sie die kalten Grillplatten vor jedem Gebrauch mit Speiseöl ein, damit die Speisen nicht an der Grillplatte anhängen.
- Die Speisen sollten Raumtemperatur haben.
- Bedenken Sie, dass gefrorene Speisen eine längere Garzeit benötigen und dadurch austrocknen können.
- Um besonders gute Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Grill vor, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist und die Bereitschaftsanzeige (7) leuchtet.
- Beobachten Sie den Grillvorgang aufmerksam und regulieren Sie die Temperatur – wenn es nötig ist.

Hinweise zur Antihaftbeschichtung der Grillplatten

ACHTUNG

Beschädigung der Antihaftbeschichtung durch Zerkratzen oder Überhitzen !

Die Oberfläche der Grillplatten ist antihaftbeschichtet. Beachten Sie die folgenden Hinweise, um eine Beschädigung zu vermeiden:

► Schneiden Sie keine Speisen auf den Grillplatten.

► Verwenden Sie zum Wenden von Speisen nur solche Pfannenwender, die für antihaftbeschichtete Oberflächen geeignet sind.

Einsatzmöglichkeiten

Kontaktgrill

- Mit dem Kontaktgrill können Sie die unterschiedlichsten Speisen zubereiten, z. B. Steaks, Würstchen oder Gemüse.
- Der Kontaktgrill ist besonders geeignet für die schnelle und fettarme Zubereitung von Speisen, da von beiden Seiten gleichzeitig gegrillt wird und durch die gerippten Grillflächen das Fett rasch in die Tropfschale laufen kann.
- Wenn Sie verschiedene Speisen gleichzeitig grillen möchten, müssen diese die gleiche Dicke haben, damit ein gleichmäßiger Kontakt zu den Grillplatten gewährleistet ist.

Sandwichpresse

- Für Sandwichs können Sie jede Brot- bzw. Toastsorte verwenden.
- Wenn Sie mehrere Sandwichs gleichzeitig zubereiten möchten, müssen diese die gleiche Dicke haben, damit ein gleichmäßiger Kontakt zu den Grillplatten gewährleistet ist.
- Um den besonderen Bräunungseffekt zu erreichen, drücken Sie den Griff leicht herunter. Dies verstärkt den Kontakt zu den Grillplatten.

Offener Grill

- Mit dem offenen Grill können Sie die Grillfläche verdoppeln, damit mehrere Personen gleichzeitig grillen können, z. B. Hamburger, Steaks, Fisch oder Gemüse.
- Sie können verschiedene Speisen auf beiden Seiten gleichzeitig zubereiten, ohne dass sie sich geschmacklich beeinflussen.
- Wenden Sie die Speisen häufig für ein gleichmäßiges Garen. Fisch und Fleisch sollte nicht zu oft gewendet werden, da sie austrocknen können.
- Die Zubereitung von Geflügel mit Knochen empfehlen wir nicht, da es nicht gleichmäßig durchgegart wird.

Grillen mit dem Abstandhalter

- Mit dem Abstandhalter können Sie den Abstand zwischen den beiden Grillplatten einstellen. Damit haben Sie die Möglichkeit, Ihre Speisen mit Käse zu überbacken, wie beim Hawaii-Toast.
- Achten Sie darauf, dass der Abstand dem Grillgut angepasst ist, damit der Käse nicht auf der oberen Grillplatte anhaftet.

DE

Gerät betreiben

Einschalten

- Setzen Sie die Tropfschale (17) ein, wie im Kapitel ***Tropfschale einsetzen*** beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Drehen Sie den Timer (6) auf Position „I“. Die Netzkontrolle (8) leuchtet.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler (9), je nach Speise, die gewünschte Temperatur ein (siehe Kapitel ***Bedienelemente***).
- Lassen Sie das Gerät nach dem Einschalten vorheizen. Die Betriebstemperatur wird mit zugeklapptem Deckel (2) in ca. 8 Minuten erreicht.
- Wenn die Bereitschaftsanzeige (7) leuchtet, ist die eingestellte Temperatur erreicht, der Grillvorgang kann beginnen.

HINWEIS

► Die Temperatur- und Timereinstellungen können Sie während des Grillvorganges jederzeit ändern.

Betrieb als Kontaktgrill bzw. Sandwichpresse

- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Einschalten*** beschrieben.
- Klappen Sie den Deckel (2) auf.
- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte (11).
- Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
- Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

Betrieb als offener Grill

- Klappen Sie den Deckel (2) ganz auf, wie im Kapitel ***Deckel umklappen*** beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Einschalten*** beschrieben.
- Legen Sie die Speisen auf beide Grillplatten (11).
- Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

HINWEIS
► Wenden Sie die Speisen häufig für gleichmäßiges Garen; Fisch und Fleisch möglichst nur einmal wenden, um das Grillgut nicht trocken werden zu lassen.

Betrieb mit dem Abstandshalter

- Stellen Sie den gewünschten Abstand ein, wie im Kapitel ***Abstand einstellen*** beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät ein, wie im Kapitel ***Einschalten*** beschrieben.
- Klappen Sie den Deckel (2) auf.
- Legen Sie die Speisen auf die untere Grillplatte (11).
- Klappen Sie den Deckel (2) herunter.
- Grillen Sie die Speisen bis zur gewünschten Bräune/Garstufe.

Ausschalten

- Stellen Sie den Temperaturregler und den Timer auf Position „O“. Die Netzkontrollleuchte (8) und die Bereitschaftsanzeige (7) erlöschen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

DE

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Grobe Verschmutzungen bei warmen Grillplatten mit einem Holzspatel entfernen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

► Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr am heißen Gerät!

Das Gerät ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

► Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigung

DE

ACHTUNG

Beschädigung der Antihaftbeschichtung durch Zerkratzen!

Die Oberfläche der Grillplatten ist antihaftbeschichtet. Beachten Sie den folgenden Hinweis, um eine Beschädigung zu vermeiden:

- ► Verwenden Sie zum Reinigen der Grillplatten weder kratzende Reinigungsmittel noch Metallbürsten, Nylonbürsten oder andere kratzende Gegenstände.

- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig.
- Speisereste, die an den Grillplatten angebacken sind, können ohne entsprechende Reinigung eingebrannt werden.

Grillplatten

HINWEIS

- ► Die Grillplatten sind **nicht** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

- ◆ Entnehmen Sie die Grillplatten wie im Kapitel ***Grillplatten einsetzen/entnehmen*** beschrieben.
- ◆ Wischen Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel ab und mit einem feuchten Tuch ohne Spülmittel nach.

HINWEIS

- ► Bei hartnäckiger Verschmutzung ist die Reinigung einfacher, wenn die Grillplatten eingeweicht werden.

DE

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.
- Für die regelmäßige Pflege und auch für die Beseitigung hartnäckiger Flecken an Edelstahlteilen empfehlen wir Ihnen die INOX-METAL-POLISH Politur von BEEM. Diese Politur verleiht den Geräten ihren ursprünglichen Glanz. INOX-METAL-POLISH ist in Tuben erhältlich und nicht nur für Kochtöpfe, sondern auch alle anderen Gegenstände aus Edelstahl, Chrom, Messing, Kupfer, Aluminium, Silber und auch harte Kunststoffe geeignet. INOX-METAL-POLISH wird auch in Fabriken für die Politur von Edelstahl eingesetzt. INOX-METAL-POLISH können Sie bei Ihrem Fachhändler, telefonisch bei uns oder über unsere Webseite www.beem.de bestellen.

Tropfschale

- Nehmen Sie die Tropfschale (17) heraus, leeren Sie sie aus und spülen Sie diese mit warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.

Störungsbehebung

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit der Störungsbehebung beginnen.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch unsachgemäße Reparaturen!

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

► Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur vom Werkskundendienst oder von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.

DE

Störungsursachen und -behebung

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Die Netzkontrollleuchte leuchtet nach dem Einschalten nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecker einstecken
	Sicherungsautomat im Sicherungskasten abgeschaltet	Sicherungsautomat einschalten
	Drehknopf steht nicht auf der richtigen Position	Drehknopf auf die richtige Position stellen
	Temperaturregler steht auf Position „O“	Höhere Temperatur einstellen
	Timer steht auf Position „O“	Timer einschalten
Der Sicherungsautomat im Sicherungskasten springt heraus	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren
	Gerät defekt	Kundendienst benachrichtigen
Öl läuft unter dem Gerät heraus	Tropfschale nicht eingesetzt	Tropfschale einsetzen

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

DE

Hinweise zur Lagerung/Entsorgung

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege*** beschrieben, um Schimmelbildung zu vermeiden. Schimmelpilze können Flecken und Beschädigungen am Gerät herbeiführen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

Entsorgung



Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Gemeinschaft nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsorgen Sie das Gerät gemäß der Elektro- und Elektronik Altgeräte EG-Richtlinie 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die für die Entsorgung zuständige kommunale Behörde.

Anhang

Technische Daten

Modell	Kontaktgrill **Pro Multi-Grill 3 in 1**
Typnummer	B9.001
Betriebsspannung	220 - 240 VAC
Netzfrequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Abmessungen	19 x 43 x 36 cm (H x B x T)
Gewicht ca.	5,9 kg
Schutzklasse	I
Schutzart	IP 20

Änderungen im Design und der Technik jederzeit vorbehalten.

DE

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
11, 13	900 561 001	Grillplattenset (obere und untere Platte)
17	900 561 006	Tropfschale

*** laut Skizze in der Gerätebeschreibung**

Zertifizierungen

Symbol	Bedeutung
SGS GS Geprüfte Sicherheit	Das Gerät B9.001 ist geprüft und zertifiziert durch SGS.
CE	Das Gerät entspricht den einschlägigen EU-Richtlinien (siehe Konformitätserklärung).
RoHS	Dieses Gerät entspricht den Richtlinien zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS).
	Dieses Gerät entspricht den Bestimmungen der Richtlinie über Elektro- und Elektronikaltgeräte.

DE

Garantie, Service und Reparaturen

Dies ist ein Qualitätsprodukt von BEEM und wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt.

Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Qualitätsprodukts. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 2 Jahre.

Bei einer **gewerblichen** oder gleichzustellenden **Nutzung**, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die **Garantiezeit 6 Monate.** Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

Gewährleistungsausschluss: Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Soweit wir zur Gewährleistung gesetzlich verpflichtet sind, werden wir – unter Ausschluss des Rechts auf Wandlung oder Minderung – nach unserer Wahl entweder kostenlos nachbessern oder kostenlos Ersatz leisten. Gelingt die Nachbesserung trotz mehrerer Versuche nicht oder ist auch der Ersatzgegenstand mit einem von uns zu vertretenden Mangel behaftet, so ist der Kunde zur Herabsetzung des Preises oder nach seiner Wahl zur Rückgängigmachung des Vertrages berechtigt. Durch Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich diese nicht.
Für **Wandlung** (Um- und Austausch), **Rückgabe** des Geräts (Rücktritt vom Kaufvertrag) oder **Minderung** des Kaufpreises ist zunächst immer der Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, zuständig. Dies gilt insbesondere für die Rückgabe oder für Minderungsansprüche, da diese unter Berücksichtigung des Kaufpreises geregelt werden müssen. Eine Kaufpreisrückerstattung bei Rückgabe oder eine Gutschrift bei Minderung kann nur über den Händler abgewickelt werden, bei dem Sie die Ware käuflich erworben haben.

Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, versuchen Sie erst eine telefonische Klärung. Schlägt dies fehl, senden Sie bitte das sorgfältig verpackte Gerät an Ihren Händler oder an die unten angegebene Kundendienstadresse. Geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse, Typ- und Modellnummer sowie die Seriennummer des Geräts an. Diese finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Beschreiben Sie bitte möglichst ausführlich die aufgetretenen Mängel oder Fehler. Dem Produkt oder der Ersatzteilbestellung ist eine maschinell erstellte sowie datierte Kaufquittung oder Rechnung beizulegen. Ohne eine maschinell erstellte Kaufquittung oder Rechnung kann keine Garantieleistung erbracht werden, weder für Reparaturen, noch für Ersatzteile oder andere Ansprüche.

Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern, sollten Sie den Artikel an Ihren Händler oder den dort ansässigen Vertreiber senden. Auskünfte können Sie, vorzugsweise per Email, bei der unten angegebenen Kundendienstadresse einholen.

Reparaturen, die nicht der Garantie unterliegen, können Sie, gegen individuelle Berechnung, ebenfalls vom Kundendienst durchführen lassen – außerhalb Deutschlands von Ihrem Händler, bei dem Sie die Ware erworben haben, oder einer Servicestelle, falls vorhanden.

Verschleißteile und Verbrauchsmaterial können Sie bei Ihrem Händler oder der angegebenen Kundendienstadresse bestellen. Außerhalb Deutschlands wenden Sie sich in erster Linie an Ihren Händler oder den dort zuständigen Vertreiber.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung kontaktieren Sie Ihren Händler oder den angegebenen Kundendienst. Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern, setzen Sie sich zunächst mit Ihrem Händler oder dem Vertreiber in Verbindung.

Nutzen Sie auch das Internet. Auf unserer Website www.beem.de finden Sie Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Außerdem weitere Produktinformationen.

DE

EG-Konformitätserklärung

Name/Anschrift des Herstellers:	**BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH** Dieselstraße 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
Wir erklären, dass die Produkte	
Fabrikat:	Kontaktgrill **Pro Multi-Grill 3 in 1**
Typ:	B9.001
den folgenden einschlägigen Bestimmungen entspricht: **EG-Richtlinie 2006/95/EG elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen,** **EG-Richtlinie 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeit.**	
Folgende harmonisierte Normen wurden ganz oder teilweise angewandt: EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN 61000-3-2:2006 + A2:2009 EN 61000-3-3:2008	
Wir erklären, dass dieses Gerät und seine Komponenten die europäische Richtlinie über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, 1935/2004/EG sowie die europäische Richtlinie über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, 2002/72/EG erfüllt. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen unter dem gesetzlichen Grenzwert. Die Prüfung erfolgte nach den Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EG.	
Rosbach, den 28.05.2010	BEEM BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH 61191 Rosbach v.d.H. Germany Bijan Mehshat (Rechtsverbindliche Unterschrift des Ausstellers)

Index

Table of contents

EN

Table of Contents

Introduction

Dear customer,

By purchasing this contact grill, you have chosen a quality product that can be used in a variety of ways.

Please read the information below to become familiar with your appliance fast and make a full use of its functions.

Your appliance will serve your needs for many years to come provided you handle it and maintain with due care.

We would like to wish you much pleasure while using it.

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur.

Details of this instruction manual

This instruction manual forms an integral part of the contact grill **Pro Multi-Grill 3 in 1** (hereinafter referred to as "appliance") and contains important information for the commissioning, safety, intended use and care of the appliance.

The instruction manual has to be kept near the unit at all times. It must be read and observed by all persons entrusted with operation, troubleshooting and/or cleaning of the appliance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on with the unit to any future owners.

Copyright

EN

Warning statements

The following warnings are used in the present instruction manual:

⚠ DANGER
A warning of this category draws attention to an impending dangerous situation.
If the dangerous situation is not avoided, it may lead to serious injury or even death.
► Follow the instructions in this warning to avoid the danger of serious injury or even death.

⚠ WARNING
A warning statement for this safety risk class indicates a potentially dangerous condition.
If the dangerous condition is not prevented, it will cause injury.
► Follow the instructions in the warning message in order to prevent injuries of people.

CAUTION
A warning statement for this safety risk class indicates a damage risk.
If the dangerous condition is not prevented, it will cause damage to objects.
► Follow the instructions in the warning message in order to prevent such damage.

NOTE
► A note contains additional tips to facilitate the use of the appliance.

Intended use

This appliance is intended for predominantly non-commercial use in closed rooms for grilling and frying food. If used commercially, please observe the conditions of the modified warranty period.

Use in any other or further way is not considered an intended use.

⚠ WARNING
Danger from use for other than the intended purpose!
If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the machine may be or become a source of danger.
► Use the machine only for its intended purpose.
► Observe the procedures described in this instruction manual.

No claims of any kind will be accepted for damage or injury resulting from use of the machine for other than its intended purpose.

The risk has to be borne solely by the machine owner.

Disclaimer

All technical information, data and instructions on installation, operation and maintenance of the appliance contained in this user manual correspond to the the latest standards at the time of printing.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in this instruction manual.

The manufacturer assumes no liability for damage or injury resulting from failure to observe instructions in the user manual, use for other than the intended purpose, unprofessional repairs, unauthorised modifications or use of non-approved spare parts.

Safety

EN

This unit complies with the prescribed safety regulations. Improper use can, however, result in personal injury and/or appliance damage.

Fundamental safety precautions

For safe use of the appliance, observe the following fundamental safety precautions and the precautions described separately in the individual sections:

- Check up the appliance for visible outside damage. Do not use a damaged appliance.
- Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Do not operate the appliance for prolonged periods without supervision.
- Persons who due to their physical, mental or motor response abilities are unable to operate the appliance may only use the appliance under supervision or instruction by a responsible person.
- Never immerse the appliance, the mains cable, the plug or the thermostat in water or other liquids.
- Do not pull the cable to remove the plug from the mains socket.
- All repair of the appliance must be provided by authorized qualified service and/or manufacturer's customer service staff only. Unqualified repairs can pose considerable dangers for the user. In addition, the warranty will be void.
- Repairs to the appliance during the warranty period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer as the warranty will otherwise be voided in the event of damage or subsequent damage.

- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only such parts can ensure that safety requirements will be honoured.

Electric shock hazard

⚠ **DANGER**

Electric shock hazard!

Contact with live leads or components poses a risk of serious injury or even death!

Observe the following safety precautions to avoid any electric shock hazard:

► Do not use the appliance if the connecting cable, plug or housing are damaged.

► On no account should the housing of the unit be opened. Electric shock hazard if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.

Danger of burning

⚠ **WARNING**

The appliance and the food heated on it become very hot!

Observe the following safety precautions to avoid burning or scalding yourself and/or others:

► Do not touch the hot surfaces during operation.

► Onyl touch the appliance during operation using the handles or knobs.

► Before any cleaning, make sure to cool down the appliance.

Setting up and connection

EN

Safety precautions

⚠ **WARNING**

Persons may be injured or material damage may be caused during commissioning of the appliance!

Observe the following safety precautions to avoid any danger:

► Packaging must never be used to play with. A risk of asphyxiation is involved.

► Observe the information on the demands on the installation location and on the electrical connection of the appliance to avoid personal injury and material damage.

Scope of supply and transport inspection

As standard, the appliance is delivered with the following parts:

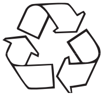
- Contact grill with
- 2 grill plates and
- drip tray
- Operating instructions

NOTE

► Check if delivered complete and with no visible defects. Report an incomplete or damaged delivery to your supplier/ dealer immediately.

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging material was chosen in consideration of the aspects of environmental friendliness and disposal technology involved, and thus is recyclable.



Recycling the packaging material for further use allows to save raw materials and reduces the waste generation. When no longer required, dispose of the packaging materials in accordance with the local regulations in force.

NOTE
► If possible, keep the original packaging during the warranty period in order to be able to pack the device properly in the event of a warranty claim. Transport damage will lead to a void warranty.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location has to satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a level, heat resistant surface that is also resistant to splashing fat.
- The surface finishes on furniture may contain constituents that can be detrimental to the rubber feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
- Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm between the appliance and any walls, furniture or other objects.
- Because of hot surfaces, the appliance must be placed at a location which is out of the reach of children.
- The mains socket must be easily accessible so that the plug can be quickly pulled out in an emergency.

Electrical connection

EN

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions have to be observed for the electrical connection:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data have to correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A circuit breaker.
- Ensure that the connecting cable is undamaged and is not laid over hot surfaces or sharp edges.
- The connecting cable must not be strained, bent or come into contact with the hot appliance.
- Place the cable in such a way as to avoid danger from tripping.
- If the appliance is to be connected to the power supply via an extension lead, the cable cross-section must be at least 1.5 mm².
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a plug socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, have the house installation checked by a qualified electrician.
  The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Design and function

Appliance elements



1	Handle	**6**	Timer/time selection
2	Lid	**7**	Standby indicator
3	Unlocking lever	**8**	Power indicator light
4	Spacer rotary knob	**9**	Thermostat
5	Recessed grip	**10**	Cable winder (on the bottom of the appliance)

EN



11 lower grill plate

12 Oil drain

13 upper grill plate

14 Unlocking button for the upper grill plate

15 Rest support for spacer

16 Unlocking button for the lower grill plate

17 Drip tray

EN

Operating elements

Thermostat



Proceed as follows to set the temperature:
- ◆ Turn the thermostat to set the desired temperature:

Symbol	Meaning
○	The grill plates are turned off.
40 - 240	Temperature range for setting.

Timer/time selection



Proceed as follows to set the grilling time:
- ◆ Turn the timer to set the desired grilling time:

Symbol	Meaning
○	Appliance is switched off
1 - 30	Time in minutes in which the appliance is switched on. After the time has elapsed, an acoustic signal is emitted and the appliance is switched off.
I	The appliance is switched off permanently.

Preparing

Inserting/removing grill plates

NOTE
► Observe the marking on the grill plates. The upper grill plate can not be inserted to the lower housing part or vice versa.

Inserting the lower grill plate

The lower grill plate is marked with LOWER and there is an opening on the rear for fat to flow into the drip tray.



◆ Push both supporting hooks into the appropriate recesses at the back of the lower part of the housing.



◆ Press the grill plate down until it engages audibly.

Removing the lower grill plate



◆ Press the unlocking button (16) and remove the grill plate.

Inserting the upper grill plate

The upper grill plate is marked with UPPER.



◆ Hang the grill plate onto the lower supporting hook on the upper part of the housing.



◆ Press the grill plate down as illustrated until it engages audibly.

> ⚠ **WARNING**
>
> **Danger of injury or possible damage if the grill plate is not correctly secured!**
>
> An incorrectly secured grill plate can fall down when opening or closing the lid which may lead to burning or damage.
>
> ► Check that the grill plate is securely fixed.

Removing the upper grill plate



◆ Press the unlocking button (14) and remove the grill plate.

EN

Insert drip tray



- Push the removable drip tray (17) into the opening on the back of the lower part of the housing until it engages.

Setting the gap

The gap between both grill plates can be set using the spacer and is dependent on the thickness of the food to be grilled.



- Turn the rotary knob (4) so that the spacer sits securely on the desired support (15) when the lid is closed.

Opening the lid

The appliance can be used as an open grill. The lid must be opened back completely for this purpose. Proceed as follows:



- Pull the unlocking lever (3) and open the lid at the same until it engages.
- When closing, unlock the lever (3) also.

EN

Operation and function

This section contains important information on the operation of the appliance.

Safety precautions

⚠ WARNING
Improper use may cause injury to persons or material damage! In addition to the fundamental safety precautions, observe all information stated in this section in order to avoid danger. ► Do not put any inflammable substances onto the grill plates or in the vicinity of the appliance.

Before using for the first time

- Clean the appliance as described in the section Cleaning and maintenance.
- Before using the appliance for the first time, heat it up once for approx. 10 minutes to remove any production residue (grease).
  - Set the maximum temperature with the thermostat (9).
  - Turn the timer (6) to the "I" position.
  - When the standby indicator (7) lights up, turn the timer (6) to "10 minutes". After the time has elapsed, an acoustic signal is emitted.

NOTE
► The appliance may give off a little smoke when used for the first time. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

- Turn the thermostat (9) to the "○" position.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Clean the appliance as described in the section Cleaning and maintenance.

EN

General notes

- Before using, rub or brush cold grill plates each time with cooking oil to prevent food from sticking to them.
- Food should be at room temperature.
- Remember that frozen food requires longer to cook and can also dry out.
- To achieve the best results, preheat the grill until the required temperature has been reached and the standby lamp (7) lights up.
- Carefully monitor grilling and regulate the temperature – if necessary.

Information on the non-stick coating of the grill plates

CAUTION

Damage to the non-stick coating by scratching or overheating!

The surface of the grill plates has a non-stick coating. Observe the following instructions to avoid damage:

► Do not cut any food on the grill plate.

► Use only spoons and spatulas suitable for non-stick surfaces.

Possibilities for use

Contact grill

- You can cook various different foods such as steaks, sausages or vegetables using the contact grill.
- The contact grill is particularly suitable for quick low-fat preparation of meals since both sides are grilled simultaneously and the ribbed surface of the grill allows fat to quickly flow into the drip tray.
- If you wish to grill different meals at the same time, they must have the same thickness so that contact to the surface of the grill plate remains even.

Sandwich toaster

- You can use any sort o bread or toast bread for making sandwiches.
- If you wish to make more than one sandwich at the same time, they must have the same thickness so that contact to the surface of the grill plate remains even.
- In order to achieve a particularly good browning effect, lightly push the handle down. This increases the contact with the grill plates.

Open grill

- By opening the lid completely you can double the size of the grilling surface therefore enabling several persons to grill simultaneously, for example, hamburgers, steaks, fish or vegetables.
- You can cook different meals on both sides at the same time without them influencing the taste of each other.
- Regularly turn over the food to ensure even cooking. Fish and meat should not be turned over too often as they can dry out.
- We do not recommend cooking poultry with bones as this is difficult to do evenly.

Using the spacer

- You can set the gap between both of the grill plates with the help of the spacer. You then have the opportunity to gratinate your food with cheese just like Hawaii toast.
- Make sure that the gap is adjusted accordingly so that the cheese does not stick to the upper grill plate.

Using the appliance

EN

Switching on

- Insert the drip tray (17) as described in the section ***Inserting the drip tray***.
- Insert the plug into a mains socket.
- Turn the timer (6) to the "I" position. The power indicator (8) lights up.
- Use the thermostat (9) to set the required temperature for the food you wish to cook (see section ***Operating elements***).
- Allow the appliance to heat up after switching on. The operating temperature is reached in approx. 8 minutes when the lid (2) is closed.
- When the standby indicator (7) lights up, the preset temperature has been reached and grilling can start.

NOTE
► The temperature and timer settings can be changed at any time during grilling.

Using as a contact grill or sandwich toaster

- Switch on the device as described in the section ***Switching on***.
- Open the lid (2).
- Put the food onto the lower grill plate (11).
- Close down the lid (2).
- Grill the food until it is browned or cooked as desired.

Using as an open grill

- Open the lid (2) completely as described in the section ***Folding the lid***.
- Switch on the device as described in the section ***Switching on***.
- Put the food onto both grill plates (11).
- Grill the food until it is browned or cooked as desired.

NOTE
► Regularly turn over food to ensure even cooking; if possible, only turn over fish and meat once to avoid drying it out.

Using the spacer

- Set the desired gap as described in the section ***Setting the gap***.
- Switch on the device as described in the section ***Switching on***.
- Open the lid (2).
- Put the food onto the lower grill plate (11).
- Close down the lid (2).
- Grill the food until it is browned or cooked as desired.

Switching off

- Set the thermostat and the timer to the "O“ position. The power indicator (8) and the standby indicator (7) go out.
- Pull the plug out of the mains socket.

After use

EN

- Switch off the appliance.
- Pull the plug out of the mains socket.
- Remove heavy stains from warm grill plates using a wooden spatula.
- Allow the appliance to cool down and clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance***.

Cleaning and maintenance

This chapter contains important tips for cleaning and taking care of your appliance.

Safety precautions

⚠ DANGER

Electric shock hazard!

► Switch off the appliance and pull the plug out of the mains socket before starting cleaning.

⚠ WARNING

Risk of burning from the hot appliance!

The appliance remains hot after use. Danger of burning!

► Wait until the appliance has cooled down before you start to clean it.

EN

Cleaning

CAUTION

Possible damage to the non-stick coating by scratching!

The surface of the grill plates has a non-stick coating. Observe the following instructions to avoid damage:

► Do not use abrasive cleaning agents or metal brushes, nylon brushes or other objects that could scratch the surface when cleaning the grill plates.

- The appliance must be cleaned after each use.
- Clean the appliance as soon as it has cooled down. Waiting too long makes cleaning unnecessarily difficult.
- Leftovers that stick to the the grill plates can burn into the coating if not removed correctly

Grill plates

NOTE

► Grill plates are **not** suitable for dishwashers.

◆ Remove the grill plates as described in the section ***Removing/inserting grill plates***.

◆ Wipe the grill plates with damp cloth or sponge and a little washing-up liquid and then with a damp cloth without washing-up liquid.

NOTE

► In the case of stubborn stains, cleaning is easier if the grill plates are soaked first.

EN

Housing

- Wipe the housing with a damp cloth or sponge.
- We recommend using INOX-METAL-POLISH from Beem for regular maintenance and the removal of difficult stains from stainless steel surfaces. The polish restores appliances to their original shine. INOX-METAL-POLISH is available in tubes and is suitable for pots as well as for other objects made of stainless steel, chromium, brass, copper, aluminium, silver and also hard plastics. INOX-METAL-POLISH is used in factories for polishing stainless steel. You can obtain INOX-METAL-POLISH from your retailer or by phoning us or visiting our website at www.beem.de .

Drip tray

- Remove the drip tray (17), empty it and wash with warm water or in a dishwasher.

Troubleshooting

Safety precautions

⚠ DANGER

Electric shock hazard!

► Pull the plug out of the mains socket before starting troubleshooting.

⚠ WARNING

Danger caused by unqualified repairs!

Unqualified repairs can pose considerable dangers for the user and serious damage to the appliance.

► Repairs to electrical appliances may only be carried out by the works after-sales service or by specialists trained by the manufacturer.

Faults - causes and remedies

Fault	Possible cause	Remedy
The power indicator light does not light up after switching on	Plug not inserted into mains socket	Insert plug
	Automatic circuit breaker in fuse box tripped	Switch on the automatic circuit breaker again
	Rotary knob not in the correct position	Turn the rotary knob to the correct position
	Thermostat is set to "O“	Set a higher temperature
	Timer set to "O“	Switch on timer
The automatic circuit breaker in the fuse box trips	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit
	Appliance defective	Contact customer service
Oil is dripping out underneath the appliance	Drip tray not inserted	Insert drip tray

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact after-sales service.

Information on storage/disposal

EN

Storage

Should you not require the appliance for a prolonged period, clean it as described in chapter ***Cleaning and care*** in order to avoid mould. Mould fungi can damage to the appliance and cause marks that cannot then be removed.

Disposal



Within the European Community, this product must not be disposed of in the domestic refuse.

Dispose of the appliance in accordance with the EU Directive 2002/96/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment). For additional queries, please contact the local authority in charge of waste disposal.

Annex

Technical data

Model	Contact grill **Pro Multi-Grill 3 in 1**
Type number	B9.001
Operating voltage	220 - 240 VAC
Mains frequency	50 Hz
Power consumption	1400 W
Dimensions	19 x 43 x 36 cm (H x W x D)
Approximate weight	5.9 kg
Protection class	I
Type of protection	IP 20

We reserve the right to modify design and technology at any time.

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
11, 13	900 561 001	Grill plate set (upper and lower plates)
17	900 561 006	Drip tray

*** according to the drawing in the description of the appliance**

Certifications

Symbol	Meaning
SGS GS Geprüfte Sicherheit	The appliance B9.001 has been tested and certified by SGS.
CE	The appliance conforms to the relevant EU Directives (see Declaration of Conformity).
RoHS	This appliance conforms to the Directives on the Restriction of Hazardous Substances in Electrical and Electronic appliances (RoHS).
	This appliance conforms to the provisions of the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (WEEE).

EN

Guarantee, service and repairs

This is a quality product from BEEM and was produced using the latest manufacturing methods.

We guarantee the perfect condition of this quality product. We will remedy any faults due to material flaws or manufacturing faults free of charge within the warranty period.

The warranty period for this appliance is two years.

For **commercial** or equivalent **use**, e.g. in hotels, guest houses or communal premises, or if the customer is not a consumer as defined by the German Civil Code, the **warranty period is 6 months.** This does not infringe the warranty disclaimer.

Warranty disclaimer: The warranty does not cover faults caused in particular by improper use, failure to observe instructions in the user manual and safety precautions, use of force, modifications, unauthorised attempted repairs and attempted repairs by unqualified third parties. Faults caused by normal wear are also excluded.

If we are obliged by law to provide a warranty, we will comply with such obligation– to the exclusion of the right to cancellation or price reduction – and at our discretion, repair or replace the product free of charge. Should the remedy fail despite several attempts or should the replacement product exhibit faults attributable to us, the customer shall be entitled – at his/her discretion – to reduce the purchase price or to cancel the contract of purchase. Claims under warranty do not prolong the warranty period. For **exchange** or **return** of the appliance (withdrawal from the purchase contract) or **reduction** of the purchase price, the first contact is always the retailer from whom you purchased the product. This particularly applies to returning the appliance or the claim for reductions as these have to be settled with respect to the purchase price. Refunding the purchase price or a credit note in the event of a reduction of the purchase price can only be handled by the retailer from whom you purchased the appliance.

Should - contrary to expectations - faults occur, please try to resolve the matter by telephone first. Should this not be successful, please send the carefully packed appliance to your retailer or to the customer service address shown below. Please state your complete address, type and model number and the serial number of the appliance. This information can be found on the rating plate of the appliance. Please describe the fault or defect in as much detail as possible. The product or spare part order should be accompanied by a printed and dated receipt of purchase or invoice. Without a printed receipt of purchase or invoice, no services under warranty can be provided, whether for repairs, spare parts or other claims.

Outside Germany and in particular in non-EC countries, please contact your retailer or the local distributor first. Information can be obtained – preferably by e-mail – from the customer service address indicated below.

Repairs not covered by the warranty can also be performed against individual payment by customer service - outside Germany by the retailer from whom you purchased the appliance or by a service centre, if available.

Replacement parts and consumables can be ordered from your retailer or the stated customer service address. Please contact first your dealer or the local distributor if you live outside of Germany.

For product information, accessory orders or questions on service handling, please contact your retailer or the stated customer service address. Outside Germany and in particular in non-EC countries, please contact your retailer or the local distributor first.

You can also use the Internet. You will find accessories and spare parts, as well as user manuals in various languages on our website www.beem.de . In addition you will find further product information.

EC Declaration of Conformity

EN

Name/address of manufacturer:	**BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH** Dieselstrasse 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
We hereby declare that the product	
Model:	Contact grill **Pro Multi-Grill 3 in 1**
Type:	B9.001
conforms to the following relevant regulations: **EU Directive 2006/95/EU Electrical devices for use within certain voltage limits,** **EU Directive 2004/108/EU Electromagnetic compatibility.**	
The following harmonised standards were applied in whole or in part: EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN 61000-3-2:2006 + A2:2009 EN 61000-3-3:2008	
We declare that this appliance and its components comply with the European directive on materials and articles intended to come into contact with food, C1935/2004/EC as well as the European directive on materials and articles made of plastic intended to come into contact with food, 2002/72/EC erfüllt. Overall migration as well as specific migrations are below the statutory limit values. Tests were conducted according to the directives 82/711/EEC und 85/572/EC.	
Rosbach, 28th May 2010	BEEM BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH 61191 Rosbach v.d.H. Germany Bijan Mehshat (Legally binding signature of the issuer)

EN

Index

EN

Table des matières

FR

Table des matières

Avant-propos

Chère cliente, cher client,

En achetant ce gril de contact, vous avez opté pour un produit de qualité polyvalent.

Veuillez lire ici les informations ci-dessous afin de vous habituer rapidement à votre appareil et de pouvoir profiter au mieux de toutes ses fonctions.

Si vous le traitez et si vous l'entretenez correctement, votre appareil vous servira pendant de nombreuses années.

Nous vous souhaitons bien du plaisir lors de son utilisation.

Votre ***BEEM*** Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur.

Informations relatives à la présente notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du gril de contact **Pro Multi-Grill 3 in 1** (désigné ci-après comme l'appareil); elle vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

La notice d'utilisation doit toujours être disponible à proximité de l'appareil. Elle doit être lue et appliquée par chaque personne chargée d'utiliser, de réparer et/ou de nettoyer l'appareil.

Conservez la présente notice d'utilisation et remettez-la avec l'appareil à son propriétaire ultérieur.

Droits d'auteur

Le présent document est soumis à la protection des droits d'auteur.

Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle ainsi que la retranscription d'illustrations, même à l'état modifié, est seulement possible autorisation écrite du fabricant.

Avertissements

La présente notice d'utilisation utilise les avertissements suivants :

⚠ DANGER

Un avertissement de ce type désigne une situation dangereuse menaçante.

Si la situation dangereuse ne peut pas être évitée, ceci peut entraîner des blessures graves ou mortelles.

► Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter tout risque de blessures graves ou mortelles de personnes.

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement de ce type désigne une situation dangereuse possible.

Si la situation dangereuse ne peut pas être évitée, ceci peut entraîner des blessures.

► Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter toutes blessures de personnes.

ATTENTION

Un avertissement de ce type désigne un dommage matériel possible.

Si la situation ne peut pas être évitée, ceci peut entraîner des dommages matériels.

► Respectez les instructions de cet avertissement afin d'éviter tout dommage matériel.

INDICATION

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est surtout prévu pour l'utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour faire griller et cuire des aliments. En cas d'utilisation à titre commercial, veuillez noter une modification de la période de garantie.

Toute autre utilisation au-delà de celle-ci est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT
Danger en cas d'utilisation non conforme !
En cas d'utilisation non conforme et/ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.
► L'appareil doit uniquement être utilisé de manière conforme.
► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non conforme sont exclues.

Seul l'utilisateur en assume les risques.

Limitation de la responsabilité

Toutes les informations techniques, données et indications figurant dans la présente notice d'utilisation et relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien correspondent à l'état le plus récent des connaissances lors de l'impression.

Les indications, illustrations et descriptions de la présente notice ne peuvent donner lieu à aucune revendication de quelque type que ce soit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages survenus en cas de non-respect de la présente notice, d'utilisation non conforme, de réparations inappropriées, de modifications non autorisées ou d'utilisation de pièces de rechange interdites.

Sécurité

Le présent appareil répond aux dispositions de sécurité prescrites. Un emploi inapproprié peut toutefois entraîner des dégâts corporels et matériels.

FR

Consignes de sécurité fondamentales

Pour un maniement sûr de l'appareil, veuillez respecter les consignes de sécurité fondamentales suivantes ainsi que les indications figurant séparément dans les différents chapitres :

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Ne retirez pas la plaque signalétique ni les avertissements éventuels.
- Mettez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne faîtes pas fonctionner l'appareil pendant une période prolongée.
- Les personnes n'étant pas en mesure de manipuler sûrement l'appareil en raison de leurs capacités physiques, mentales ou motrices, sont uniquement autorisées à utiliser l'appareil sous la surveillance ou sous l'instruction d'une personne responsable.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble électrique, la fiche réseau ou le thermostat dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débranchez toujours la ligne de raccordement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-vente de l'usine. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. Par ailleurs, le droit de garantie perd son effet.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur effet pour les dommages immédiats et consécutifs en résultant.

- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange originales. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.

Risque lié au courant électrique !

⚠ **DANGER**

Danger de mort causé par le courant électrique !

Il y a danger de mort en cas de contact avec des lignes ou des composants sous tension.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique:

► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation, la fiche ou le boîtier sont endommagés.

► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.

Risques de brûlure

⚠ **AVERTISSEMENT**

L'appareil et les aliments qui y sont chauffés peuvent devenir très chauds !

Pour ne pas risquer de vous brûler ou de vous ébouillanter, vous et d'autres personnes, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

► Pendant le fonctionnement, ne touchez pas les surfaces très chaudes.

► Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'aux poignées ou sur les boutons.

► Laissez refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.

Montage et branchement

Consignes de sécurité

FR

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de la mise en service de l’appareil, des dommages corporels et des dégâts matériels peuvent survenir !

Pour éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.
- ► Respectez les indications relatives aux conditions requises sur le lieu de montage et celles relatives au branchement électrique de l'appareil afin d'éviter tous risques de dommages corporels et matériels.

Etendue de la livraison et inspection du transport

En version standard, l'appareil est livré avec les composants suivants :

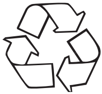
- Gril de contact avec
- 2 plaques de gril et
- bac égouttoir
- Notice d'utilisation

INDICATION

- ► Contrôlez la livraison pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles. Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur/commerçant.

Elimination de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les dommages dus au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des aspects écologiques et techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



La remise en circulation de l'emballage dans le circuit de matériel économise des matières premières et réduit la production de déchets. Eliminez les matériaux d'emballage non nécessités conformément aux directives locales en vigueur.

INDICATION
► Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tous dommages survenus pendant le transport entraînent l'extinction du droit de garantie.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Posez l'appareil sur une base plane, résistante à la chaleur et aux éclaboussures de graisse.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds en caoutchouc de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds de réglage de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit s'élever à au moins 15 cm.
- Choisissez le lieu de montage de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

FR

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin qu'aucun dommage ne survienne à l'appareil. En cas de doute, consultez votre vendeur d'appareils électriques.
- La prise doit être au moins protégée par l'intermédiaire d'un commutateur de sécurité à fusibles de 10 A.
- Assurez-vous que le câble électrique ne soit pas endommagé, ni posé sur des surfaces très chaudes ou des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble électrique, de le plier ou de le mettre en contact avec l'appareil très chaud.
- Posez le câble électrique de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- Si l'appareil doit être branché au moyen d'un câble à rallonge, la section de câble doit être d'au moins 1,5 mm².
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé conformément aux directives. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien.
  Le fabricant décline toute responsabilité des dommages entraînés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

FR

Construction et fonctionnement

Eléments de l'appareil



1	Poignée	**6**	Minuterie/temps préaffiché
2	Couvercle	**7**	Indicateur de disponibilité
3	Levier de déverrouillage	**8**	Voyant de contrôle d'électricité
4	Bouton tournant écarteur	**9**	Régulateur de température
5	Poignée encastrée	**10**	Dispositif d'enroulement du câble (sur la partie inférieure de l'appareil)

FR



11 Plaque de gril inférieure

12 Ecoulement d'huile

13 Plaque de gril supérieure

14 Touche de déverrouillage pour la plaque de gril supérieure

15 Support pour l'écarteur

16 Touche de déverrouillage pour la plaque de gril inférieure

17 Bac égouttoir

Eléments de commande

Régulateur de température



Veuillez procéder comme suit pour régler la température :

- Tournez le régulateur de température pour régler la température souhaitée :

Symbole	Signification
○	Les plaques de gril sont coupées.
40 - 240	Plage de température, réglable

Minuterie/temps préaffiché



Veuillez procéder comme suit pour régler le temps de grillage :

- Tournez la minuterie pour régler le temps de grillage souhaité :

Symbole	Signification
○	L'appareil est éteint.
1 - 30	Temps en minutes pendant lequel l'appareil est enclenché. Après l'écoulement du temps, un signal sonore est émis et l'appareil est mis hors circuit.
I	L'appareil est enclenché en permanence.

Préparations

Mettre en place/retirer les plaques de gril

INDICATION
► Observez le repérage des plaques de gril. La plaque de gril supérieure ne peut pas être insérée dans la partie inférieure du boîtier ni vice-versa.

FR

Mettre en place la plaque de gril inférieure

La plaque de gril inférieure est identifiée par LOWER et est pourvue à son extrémité arrière d'un orifice permettant de faire écouler la graisse dans le bac égouttoir.



◆ Poussez les deux crochets dans les évidements prévus à cet effet dans la partie arrière de la partie inférieure du boîtier.



◆ Poussez la plaque de gril en bas jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement.

Retirer la plaque de gril inférieure



◆ Appuyez sur la touche de déverrouillage (16) et retirez la plaque de gril.

Mise en place de la plaque de gril supérieure

La plaque de gril supérieure est identifiée par UPPER.



- Accrochez la plaque de gril dans les crochets inférieurs de la partie supérieure du boîtier.



- Poussez la plaque de gril de la manière indiquée dans l'illustration jusqu'à ce qu'elle s'encliquette audiblement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou éventuels dommages matériels en cas de fixation incorrecte de la plaque de gril!

Une plaque de gril peut tomber dehors en ouvrant ou fermant le couvercle et occasionner des brûlures ou des dommages matériels.

► Vérifiez l'assise correcte de la plaque de gril.

Retirer la plaque de gril supérieure



- Appuyez sur la touche de touche de déverrouillage (14) et retirez la plaque de gril.

FR

Mise en place du bac égouttoir



- Poussez le bac égouttoir amovible (17) dans l'ouverture arrière dans la partie inférieure de l'appareil jusqu'à ce qu'il s'encliquette.

Régler l'écart

L'écart enre les deux plaques de gril se laisse régler en fonction de l'épaisseur du produit à griller au moyen de l'écarteur.



- Tournez le bouton (4) de sorte que l'écarteur se trouve sûrement sur l'étage souhaité du support lors de la fermeture du couvercle.

Rabattre le couvercle

L'appareil peut être utilisé comme gril ouvert. Pour ce faire, il faut rabattre entièrement le couvercle. Veuillez procéder comme suit :



- Tirez le levier de déverrouillage (3) tout en rabattant le couvercle en haut jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
- Déverrouillez également le levier (3) pour refermer le couvercle.

Utilisation et fonctionnement

Ce chapitre vous fournit des indications importantes pour l'utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

En cas de fonctionnement non-conforme, des dommages corporels et matériels peuvent se produire.

En plus des consignes de sécurité fondamentales, veuillez observer toutes les indications figurant dans le présent chapitre pour éviter tous risques.

► Ne pas de matières combustibles sur les plaques de gril ou à proximité de l'appareil.

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.
- Avant la première utilisation, faîtes chauffer l'appareil une fois pendant env. 10 minutes pour éliminer des résidus éventuels du montage (graisses).
  - Régler la température maximum à l'aide du régulateur de température (9).
  - Tourner la minuterie (6) sur la position « I ».
  - Lorsque l'indicateur de disponibilité (7) est allumé, tournez la minuterie (6) sur « 10 minutes ». Après l'écoulement du temps réglé, un signal sonore retentit.

  INDICATION

  ► Lors de la première utilisation, il peut se développer un peu de fumée. Ceci est tout à fait normal. Veillez à ventiler suffisamment.

- Tourner le régulateur de température (9) sur la position « ○ ».
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

FR

Indications générales

- Enduire les plaques de gril froide avec de l'huile alimentaire en frottant ou à l'aide d'un pinceau pour éviter un accrochage des aliments à la plaque de gril.
- Les aliments doivent être à température ambiante.
- Tenez compte du fait que les aliments gelés nécessitent un temps de cuisson plus long et risquent aussi de se dessécher.
- Pour obtenir des résultats particulièrement bons, préchauffez le gril jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte et que l'indicateur de disponibilité (7) s'allume.
- Suivez attentivement le processus de grillage et réglez la température en cas de besoin.

Indications relatives au revêtement anti-adhérent des plaques de gril

ATTENTION

Endommagement du revêtement anti-adhérent par des éraflures ou une surchauffe !

La surface des plaques de gril est dotée d'un revêtement anti-adhérent. Pour éviter tout endommagement, veuillez respecter les consignes suivantes :

► Ne coupez pas d'aliments sur les plaques de gril.

► Pour retournez des aliments, n'utilisez que des spatules convenant aux d'un revêtement anti-adhérent.

Possibilités d'utilisation

Gril de contact

- Le gril de contact vous permet de préparer les mets les plus différents tels que des steaks, saucisses ou légumes.
- Le gril de contact convient particulièrement à la préparation rapide et pauvre en matière de grasse de repas étant donné que les aliments sont grillés en même temps des deux côtés et que la graisse s'écoule rapidement dans le bac égouttoir par les surfaces de grillage cannelées.
- Si vous souhaitez griller plusieurs aliments en même temps, ceux-ci doivent avoir la même épaisseur afin de garantir un contact régulier avec les plaques de gril.

Presse à sandwiches

- Pour sandwiches, vous pouvez utiliser chaque sorte de pain ou de toast.
- Si vous souhaitez préparer plusieurs sandwiches en même temps, ceux-ci doivent avoir la même épaisseur afin de garantir un contact régulier avec les plaques de gril.
- Pour un obtenir un effet de brunissage spécial, poussez la poignée légèrement en bas. Ceci renforce le les plaques de gril.

Gril ouvert

- Avec le gril ouvert, vous pouvez doubler la surface grillage pour permettre à plusieurs personnes de griller en même temps, p.ex. des hamburgers, des steaks, du poisson ou des légumes.
- Vous pouvez préparer en même temps des mets différents sans que ceux-ci s'influencent en matière de goût.
- Retournez fréquemment les aliments pour assurer une cuisson régulière. Ne pas retourner trop souvent le poisson ou la viande pour éviter leur dessèchement.
- Nous déconseillons de préparer de la volaille avec des os étant donné qu'elle risque de ne pas être cuite régulièrement.

Griller avec l'écarteur

- L'écarteur vous permet de régler l'écart entre les deux plaques de gril. Vous avez ainsi la possibilité de faire gratiner vos mets au fromage comme p.ex. pour le toast Hawaï.
- Veillez à ce que l'écart soit bien adapté au produit à griller pour que le fromage ne colle pas sur la plaque de gril supérieure.

Fonctionnement de l'appareil

FR

Mise en marche

- Mettre le bac égouttoir en place (17) en procédant de la manière décrite au chapitre ***Mise en place du bac égouttoir***.
- Branchez la fiche réseau dans une prise.
- Tourner la minuterie (6) sur la position « I ». Le témoin secteur (8) s'allume.
- Régler la température souhaitée en fonction des aliments à cuire à l'aide du régulateur de température (9) (cf. chapitre ***Eléments de commande***).
- Après avoir allumé l'appareil, faîtes-le préchauffer. La température de fonctionnement est atteinte après environ 8 minutes, le couvercle (2) étant fermé.
- La température est atteinte lorsque l'indicateur de disponibilité (7) est allumé. Le processus de grillage peut commencer.

INDICATION
► Vous pouvez modifier les réglages de la température et de la minuterie à tout moment pendant le processus de grillage.

Fonctionnement en tant que gril de contact et/ou presse à sandwiches

- Allumez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Mise en marche***.
- Relevez le couvercle (2).
- Mettez les aliments sur la plaque de gril inférieure (11).
- Rabattez le couvercle (2).
- Grillez les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

Fonctionnement en mode Gril ouvert

- Rabattez complètement le couvercle (2) de la manière décrite au chapitre ***Rabattre le couvercle***.
- Allumez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Mise en marche***.
- Mettez les aliments sur les deux plaques de gril (11).
- Grillez les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

INDICATION
► Retournez fréquemment les aliments pour assurer une cuisson régulière. Ne retournez si possible qu'une fois le poisson et la viande pour éviter un dessèchement du produit.

Fonctionnement avec écarteur

- Réglez l'écart souhaité de la manière décrite au chapitre ***Réglage de l'écart***.
- Allumez l'appareil de la manière décrite au chapitre ***Mise en marche***.
- Relevez le couvercle (2).
- Mettez les aliments sur la plaque de gril inférieure (11).
- Rabattez le couvercle (2).
- Grillez les aliments jusqu'à l'atteinte du degré de brunissement/cuisson souhaité.

Arrêt

- Mettez le régulateur de température et al minuterie en position « O ». Le témoin secteur (8) et l'indicateur de disponibilité (7) s'éteignent.
- Débranchez la fiche réseau de la prise.

Après l'utilisation

- Arrêtez l'appareil.
- Débranchez la fiche réseau de la prise.
- Eliminer les encrassements grossiers avec une spatule en bois, les plaques de gril étant chaudes.
- Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le de manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien***.

Nettoyage et entretien

Ce chapitre vous fournit des indications importantes pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

Consignes de sécurité

⚠ DANGER
Danger de mort causé par le courant électrique !
► Arrêtez l'appareil et débranchez la fiche de la prise avant de commencer le nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT
Risques de brûlure sur l'appareil très chaud !
Après l'utilisation, l'appareil est très chaud. Il y a risque de brûlure.
► Attendez jusqu'à ce que l'appareil soit refroidi avant de commencer le nettoyage.

Nettoyage

ATTENTION
Endommagement du revêtement anti-adhérent par les éraflures !
La surface des plaques de gril est dotée d'un revêtement anti-adhérent. Pour éviter tout endommagement, veuillez respecter la consigne suivante:
► Pour nettoyer les plaques de gríl, n'utilisez aucun détergent récurrent ni brosses métalliques en nylon ou autre objet grattant.

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Nettoyez l'appareil après l'utilisation, dès qu'il est refroidi. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage n'en sera que plus difficile.
- Sans nettoyage correspondant, les restes alimentaires ayant été cuits dans les plaques de gril peuvent s'incruster dedans.

Plaques de gril

INDICATION
► **Ne pas** nettoyer les plaques de gril au lave-vaisselle.

◆ Retirer les plaques de gril comme décrit au chapitre ***Mettre en place/retirer les plaques de gril***.

◆ Nettoyez les plaques de gril avec un chiffon ou une éponge humide avec un peu de détergent et essuyez-les ensuite avec un chiffon humide sans détergent.

INDICATION
► Avant de nettoyer les plaques de gril des crasses tenaces, il est recommandé de les tremper.

FR

Boîtier

- Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide ou une éponge.
- Pour l'entretien régulier et pour éliminer des taches tenaces sur les parties en inox, nous vous recommandons d'utiliser l'agent lustrant INOX-METAL-POLISH de Beem. Cet agent lustrant redonne aux appareils leur brillance d'origine. INOX-METAL-POLISH est disponible en tube et ne convient non seulement pour les casseroles, mais encore pour tous les autres objets en inox, en chrome, en laiton, en cuivre, en aluminium, en argent et aussi pour tous les plastiques durs. INOX-METAL-POLISH est aussi utilisé dans les usines pour le polissage d'acier inox. Vous pouvez commander le produit INOX-METAL-POLISH chez votre commerçant, en nous téléphonant ou sur notre site Web www.beem.de.

Bac égouttoir

- Retirez le bac égouttoir (17), videz-le et lavez-le avec de l'eau de vaisselle tiède ou dans le lave-vaisselle.

Dépannage

Consignes de sécurité

⚠ DANGER

Danger de mort causé par le courant électrique !

► Débranchez la fiche réseau de la prise avant de commencer le dépannage.

⚠ AVERTISSEMENT

Risques issus des réparations inappropriées !

Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur.

► Les réparations sur les appareils électriques doivent uniquement être effectuées par le service après-vente d'usine ou par des techniciens ayant été formés par le fabricant.

FR

Cause des pannes et remède

Erreur	Cause possible	Remède
Le voyant de contrôle d'électricité ne s'allume pas après avoir allumé l'appareil.	Fiche non branchée	Brancher la fiche
	Coupe-circuit arrêté dans le coffret de fusibles	Mettre en marche le coupe-circuit automatique.
	Le bouton tournant n'est pas sur la bonne position	Mettre le bouton tournant à la bonne position.
	Le régulateur de tempéra-ture se trouve en position « O »	Régler une tem-pérature plus élevée
	La minuterie se trouve en position « O »	Enclencher la mi-nuterie
Le coupe-circuit a sauté dans le coffret de fusibles	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique
	Appareil en panne	Informer le service après-vente.
De l'huile sort de l'appareil	Le bac égouttoir n'est pas mis en place	Mise en place du bac égouttoir

INDICATION

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service après-vente.

Indications relatives au rangement / élimination

Rangement

FR

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, nettoyez-le de la manière décrite au chaptire ***Nettoyage et entretien*** afin d'éviter la formation de moisissures. Les moisissures peuvent entraîner des taches et des dommages impossibles à éliminer sur l'appareil.

Elimination



A l'intérieur de l'Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales.

Eliminer l'appareil selon la directive CE 2002/96/DEEE sur les appareils usagés électriques et électroniques (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques). En cas de questions, veuillez vous adresser au service compétent de votre commune pour la collecte des déchets.

Annexe

Données techniques

Modèle	Gril de contact **Pro Multi-Grill 3 in 1**
Numéro de série	B9.001
Tension de service	220 - 240 VAC
Fréquence réseau	50 Hz
Puissance absorbée	1400 W
Dimensions	19 x 43 x 36 cm (H x L x P)
Poids env.	5,9 kg
Classe de protection	I
Type de protection	IP 20

Nous nous réservons à tout moment le droit de procéder à des modifications techniques et du design.

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
11, 13	900 561 001	Kit de plaques de gril (plaques supérieure et inférieure)
17	900 561 006	Bac égouttoir

*** selon le schéma dans la description de l'appareil**

Agréments

Symbole	Signification
SGS GS Geprüfte Sicherheit	L'appareil B9.001 a été testé et agréé par SGS.
CE	L'appareil répond aux directives UE en vigueur (voir déclaration de conformité).
RoHS	Le présent appareil répond aux directives allemandes relatives à la limitation d'utilisation de certaines substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques (RoHS).
	Le présent appareil répond aux dispositions de la directive sur les appareils électriques et électroniques usagés.

FR

Garantie, service après-vente et réparations

Cet appareil est un produit de qualité de BEEM, qui a été fabriqué selon les méthodes de fabrication les plus récentes.

Nous vous garantissons l'état impeccable de ce produit de qualité. Au cours de la période de garantie, nous réparerons gratuitement tous les vices de matériel ou de fabrication.

La période de garantie pour ce produit est de 2 ans.

En cas d'**utilisation professionnelle** ou assimilée, par ex. dans les hôtels, les pensions ou les organisations communautaires, ou lorsqu'un client n'est pas un consommateur au sens du Code civil, la période de garantie est **6 mois.** L'exclusion de la garantie n'est pas affectée par cette situation.

Exclusion de la garantie : sont notamment exclus de la garantie les défauts résultant d'une manipulation non conforme, du non-respect de la notice d'utilisation ainsi que des consignes de sécurité, tout usage à outrance, toutes modifications ou tentatives de réparations personnelles et effectuées par une personne non qualifiée. Il en est de même pour les défauts résultant d'une usure normale.

Si notre obligation de garantie résulte des dispositions légales, nous opterons soit pour une réparation gratuite ou un remplacement gratuit, le droit de conversion ou de minoration étant alors exclu dans un tel cas. Si, malgré plusieurs tentatives, la réparation échoue ou si l'objet remplacé est entaché d'un défaut dont nous avons à répondre, le client est alors en droit d'opter pour une minoration du prix ou pour une annulation du contrat. Le fait de recourir à la garantie ne saurait entraîner une prolongation de cette dernière. Dans un premier temps, le commerçant auprès duquel vous avez acheté le produit sera toujours compétent pour la **réparation** (échange et remplacement), **restitution** de l'appareil (résiliation du contrat d'achat) ou **minoration** du prix d'achat. Ceci est notamment valable pour la restitution ou pour les droits de minoration puisque ceux-ci doivent être réglés en prenant en compte le prix d'achat. Un remboursement du prix d'achat en cas de restitution ou un avoir en cas de minoration peut uniquement être traité par l'intermédiaire du commerçant auprès duquel vous avez acheté votre produit.

Si, contre toute attente, vous constatez des défauts, essayez tout d'abord de régler le problème par téléphone. Si cela échoue, veuillez renvoyer l'appareil soigneusement emballé à votre commerçant ou à l'adresse indiquée ci-dessous du service après-vente. Indiquez alors vos coordonnées complètes, le type et le numéro de modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique de l'appareil. Veuillez décrire de manière la plus détaillée possible les vices ou défauts survenus. Une preuve d'achat ou une facture éditée et datée électroniquement doit être jointe au produit ou à la commande de pièces de rechange. Sans une facture ou un reçu d'achat édités électroniquement, il n'est pas possible de fournir de prestation de garantie, ni pour les réparations, ni pour les pièces de rechange, ni pour aucun autre droit quelconque.

En dehors de l'Allemagne et notamment dans les pays n'appartenant pas à l'Union européenne, vous voudrez bien retourner l'article à votre commerçant ou au revendeur y ayant son siège. Vous pourrez obtenir tout renseignement de préférence par e-mail à l'adresse de service après-vente indiquée ci-dessous.

Vous pourrez aussi faire effectuer toutes réparations ne tombant pas sous la garantie contre facturation individuelle par le service après-vente, en dehors de l'Allemagne par votre commerçant auprès duquel vous avez acheté la marchandise ou d'une agence de service, s'il en existe.

Pièces d'usure et consommables. Vous pouvez les commander auprès de votre commerçant ou à l'adresse indiquée du service après-vente. En dehors de l'Allemagne, vous voudrez bien vous adresser en premier lieu à votre commerçant ou au revendeur compétent.

Pour toutes informations sur les produits, commandes d'accessoires ou questions sur le traitement du service, veuillez contacter votre commerçant ou le service après-vente indiqué. En dehors de l'Allemagne et notamment dans les pays la Communauté européenne, veuillez contacter tout d'abord votre commerçant ou le revendeur.

Utilisez aussi Internet. Sur notre site Web www.beem.de, vous trouverez les accessoires et les pièces de rechange ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues. Par ailleurs, vous y trouverez d’autres informations sur les produits.

FR

Déclaration de conformité CE

Nom/adresse du fabricant :	**BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH** Dieselstraße 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
Nous déclarons que	
Objet fabriqué :	Gril de contact **Pro Multi-Grill 3 in 1**
Type :	B9.001
répond aux dispositions en vigueur suivantes : **Directive CE 2006/95/CE relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension,** **Directive CE 2004/108/CE sur la compatibilité électromagnétique.**	
Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées en totalité ou en partie : EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN 61000-3-2:2006 + A2:2009 EN 61000-3-3:2008	
Nous déclarons que cet appareil et ses composants sont conformes à la directive européenne concernant les matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, 1935/2004/CE ainsi qu'à la directive européenne concernant les matériaux et des objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, 2002/72/CE. La migration totale ainsi que les migrations spécifiques sont inférieures à la valeur limite légale. Le contrôle a été effectué conformément aux directives 82/711/CEE et 85/572/CE.	
Rosbach, le 28/05/2010	BEEM BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH 61191 Rosbach v.d.H. Germany Bijan Mehshat (Signature juridiquement valable de l'auteur)

Index

FR

Inhoudsopgave

NL

Inhoudsopgave

NL

Voorwoord

Geachte klant,

Met de aankoop van deze contact-barbecue heeft u voor een kwaliteitsproduct beslist dat u op verschillende manieren kunt toepassen.

Lees de hier vermelde informatie door om snel met het apparaat vertrouwd te raken en de functies onbeperkt te kunnen gebruiken.

Dit apparaat zal u jaren van dienst zijn, wanneer u het correct behandelt en verzorgt.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

Uw ***BEEM*** Blitz-Elektro-Erzeugnisse manufactuur.

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing hoort bij de contact-barbecue **Pro Multi-barbecue 3 in 1** (hierna apparaat genoemd) en geeft belangrijke instructies voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften en de verzorging van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd in de buurt van het apparaat beschikbaar zijn. Ze moet door iedere persoon worden gelezen en toegepast die met de bediening, het verhelpen van storingen en/of de reiniging van het apparaat is belast.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

NL

Waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

⚠ GEVAAR
Een waarschuwing die op deze manier is gekenmerkt wijst op een dreigende gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit tot ernstige letsels of de dood leiden. ► Volg de instructies in deze waarschuwing op om levensgevaar of ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING
Een waarschuwing die op deze manier is gekenmerkt wijst op een mogelijke gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit tot de dood of ernstige letsels leiden. ► Volg de instructies in deze waarschuwing op om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

ATTENTIE
Een waarschuwing die op deze manier is gekenmerkt wijst op mogelijke materiële schade. Indien de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit tot materiële schade leiden. ► Volg de instructies in deze waarschuwing op om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING
► Een opmerking bevat verdere informatie die de hantering met het apparaat eenvoudiger maken.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet-commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor het barbecueën en bakken van levensmiddelen bedoeld. Houd bij commercieel gebruik rekening met een wijziging van de garantieperiode.

Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als niet volgens voorschrift.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik in strijd met de voorschriften!

In geval van gebruik in strijd met de voorschriften en/of ander gebruik kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend volgens voorschrift worden gebruikt.

► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven aanpak dient te worden nageleefd.

Aansprakelijkheden, onverschillig van welke aard, die op gebruik in strijd met de voorschriften kunnen worden herleid, worden niet aanvaard.

Het risico ligt uitsluitend bij de gebruiker.

Aansprakelijkheidsbeperking

Alle in deze gebruiksaanwijzing vermelde technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, werking en verzorging voldoen aan de stand van zaken op het tijdstip van druk.

Aan de vermeldingen, afbeeldingen en beschrijvingen in deze handleiding kunnen dan ook geen rechten worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortkomt uit het negeren van de gebruiksaanwijzing, gebruik in strijd met de voorschriften, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde wijzigingen of gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen.

Veiligheid

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Gebruik in strijd met de voorschriften kan echter persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaken.

Principiële veiligheidsinstructies

Neem voor een veilig gebruik van het apparaat de volgende principiële veiligheidsinstructies en de in de afzonderlijke hoofdstukken apart vermelde instructies in acht:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op van buiten zichtbare schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat niet gedurende een langere periode zonder toezicht.
- Personen die vanwege lichamelijke, geestelijke of motorische beperkingen niet in staat zijn om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht van of met instructies door een verantwoordelijk persoon gebruiken.
- Dompel het apparaat, de stroomkabel, de stekker of de thermostaat nooit in water of andere vloeistoffen.
- Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de stroomkabel.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt de garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders is er in geval van schade en vervolgschade geen garantie meer van toepassing.

- Defecte onderdelen mogen alleen door originele vervangingsonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.

Gevaar door elektrische stroom

NL

⚠ GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder spanning staande kabels of onderdelen heerst levensgevaar!

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaar door elektrische stroom te vermijden:

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de stroomkabel, de stekker of het huis beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, heerst gevaar voor elektrische schokken.

Verbrandingsgevaar

⚠ WAARSCHUWING

Het apparaat en het daarmee verwarmde voedsel worden erg heet!

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om zich en anderen niet te branden:

- ► Raak tijdens de werking de hete oppervlakken niet aan.
- ► Pak het apparaat tijdens de werking alleen aan de handvaten of knoppen vast.
- ► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.

Plaatsen en aansluiten

Veiligheidsinstructies

> ⚠ **WAARSCHUWING**
>
> **Bij de inbedrijfstelling van het apparaat kan er persoonlijk letsel of materiële schade optreden!**
>
> Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaar te vermijden:
>
> ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er heerst gevaar voor verstikking.
>
> ► Neem de opmerkingen bij de eisen aan de opstelplaats en de elektrische aansluiting van het apparaat in acht om persoonlijk letsel en materiële schade te vermijden.

Leveringsomvang en transportcontrole

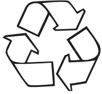
Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten aangeleverd:

- Contact-barbecue met
- 2 barbecueplaten en
- druppelbak,
- Gebruiksaanwijzing

> ***OPMERKING***
>
> ► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare schade. Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier/handelaar.

Verpakking wegdoen

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn met het oog op milieu en en afvalverwijdering gekozen en daarom recyclebaar.



Het teruggeven van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de afvalhoeveelheid. Doe niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldige bepalingen weg.

OPMERKING

► Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. Transportschade resulteert in het vervallen van de garantie.

Eisen aan de opstelplaats

Voor een veilige en feilloze werking van het apparaat moet de opstelplaats aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige en voor vetspetters ongevoelige ondergrond.
- De oppervlakken van meubelen bevatten mogelijk stoffen die de rubberen pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlaag onder de poten van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand ten opzichte van muren en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm bedragen.
- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en feilloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektrische voorziening. Deze gegevens moeten overeenstemmen, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Vraag in geval van twijfel uw handelaar.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Ga na of de stroomkabel onbeschadigd is en niet over hete oppervlakken en/of scherpe randen wordt gelegd.
- De stroomkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met het hete apparaat.
- Leg de stroomkabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- Wanneer het apparaat aan een verlengkabel moet worden aangesloten moet de kabeldiameter ten minste 1,5 mm² bedragen.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

NL

Opbouw en functie

Elementen op het apparaat



1	Handgreep	**6**	Timer/Tijdkeuze
2	Deksel	**7**	Gereedheidsindicator
3	Ontgrendelingshendel	**8**	Netstroomcontrolelamp
4	Draaiknop afstandhouder	**9**	Temperatuurregelaar
5	Handgreep	**10**	Kabelrol (aan de onderkant van het apparaat)

NL



11 Onderste barbecueplaat

12 Olieafvoer

13 Bovenste barbecueplaat

14 Ontgrendelingstoets voor bovenste barbecueplaat

15 Steun voor afstandhouder

16 Ontgrendelingstoets voor onderste barbecueplaat

17 Druppelbak

NL

Bedieningselementen

Temperatuurregelaar



Ga voor het instellen van de temperatuur als volgt te werk:

◆ Draai de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen:

Symbool	Betekenis
O	De barbecueplaten zijn uitgeschakeld.
40 - 240	Instelbaar temperatuurbereik.

Timer/Tijdkeuze



Ga voor het instellen van de barbecueduur als volgt te werk:

◆ Draai de timer om de gewenste barbecueduur in te stellen:

Symbool	Betekenis
O	Apparaat is uitgeschakeld.
1 - 30	Tijd in minuten waarin het apparaat is ingeschakeld. Na afloop van de tijd wordt er een akoestisch signaal gegeven en het apparaat wordt uitgeschakeld.
I	Apparaat is duurzaam ingeschakeld.

Voorbereidingen

Barbecueplaten uitnemen/plaatsen

OPMERKING
► Let op de kenmerking van de barbecueplaten. De bovenste barbecueplaat kan niet in het onderste gedeelte van het huis worden geplaatst en andersom.

Onderste barbecueplaat plaatsen

De onderste barbecueplaat is met LOWER gekenmerkt en heeft aan het achterste uiteinde een opening om het vet in de druppelbak te laten lopen.



◆ Schuif de twee vergrendelingshaken in de hiervoor bedoelde openingen aan de achterkant van het onderste gedeelte van het huis.



◆ Druk de barbecueplaat omlaag tot hij duidelijk hoorbaar vastklikt.

Onderste barbecueplaat verwijderen



◆ Druk op de ontgrendelingstoets (16) en neem de barbecueplaat uit.

NL

Bovenste barbecueplaat plaatsen

De bovenste barbecueplaat is met UPPER gekenmerkt.



◆ Hang de barbecueplaat in de onderste vergrendelingshaken aan de bovenkant van het huis.



◆ Druk de barbecueplaat als afgebeeld aan tot hij duidelijk hoorbaar vastklikt.

⚠ **WAARSCHUWING**

Kans op letsels of mogelijke materiële schade als de barbecueplaat niet juist is bevestigd!

Een niet juist bevestigde barbecueplaat kan bij het open- en dichtklappen van het deksel vallen en brandletsels of materiële schade veroorzaken.

► Controleer de stevige bevestiging van de barbecueplaat.

Bovenste barbecueplaat verwijderen



◆ Druk op de ontgrendelingstoets (14) en neem de barbecueplaat uit.

Druppelbak plaatsen



- Schuif de uitneembare druppelbak (17) in de opening aan de achterkant van het onderste huisgedeelte tot hij vastklikt.

Afstand instellen

De afstand tussen de twee barbecueplaten kan afhankelijk van de dikte van het te bakken product met de afstandhouder worden ingesteld.



- Draai de draaiknop (4) zodanig dat de afstandhouder bij het sluiten van het deksel veilig op de gewenste trap van de steun (15) ligt.

Deksel omklappen

Het apparaat kan als open barbecue worden gebruikt. Hiervoor moet het deksel compleet worden omgeklapt. Ga hiervoor als volgt te werk:



- Trek de ontgrendelingshendel (3) uit en klap tegelijk het deksel open tot het vastklikt.
- Bij het samenklappen moet de hendel (3) eveneens worden ontgrendeld.

Bediening en werking

In dit hoofdstuk staan belangrijke instructies voor de bediening van het apparaat.

Veiligheidsinstructies

⚠ **WAARSCHUWING**

Bij gebruik van het apparaat in strijd met de voorschriften kan er persoonlijk letsel of materiële schade optreden!

Neem afgezien van de principiële veiligheidsinstructies alle in dit hoofdstuk vermelde instructies in acht om gevaar te vermijden.

▶ Leg geen brandbare stoffen op de barbecueplaten of in de buurt van het apparaat.

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging***.
- Verwarm het apparaat vóór het eerste gebruik één keer ca. 10 minunten om evt. montagerestanten (vet) te verwijderen.
  - Stel de met temperatuurregelaar (9) de maximale temperatuur in.
  - Zet de timer (6) op "I".
  - Als het gereedheidslampje (7) brandt zet u de timer (6) op "10 minuten". Na afloop van de ingestelde tijd weerklinkt er een akoestisch signaal.

OPMERKING

▶ Bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van rookvorming. Dat is heel normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Zet de temperatuurregelaar (9) op „O“.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Reinig het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging***.

Algemene opmerkingen

- Smeer of wrijf de koude barbecueplaten vóór ieder gebruik met spijsolie in zodat de levensmiddelen niet aan de barbecueplaat vast gaan zitten.
- De levensmiddelen moeten kamertemperatuur hebben.
- Houd er rekening dat bevroren levensmiddelen een langere gaartijd nodig hebben en daardoor kunnen uitdrogen.
- Om bijzonder goede resultaten te verkrijgen verwarmt u de barbecue voor tot de gewenste temperatuur is bereikt en de gereedheidsindicator (7) brandt.
- Houd de barbecueprocedure goed in de gaten en regel de temperatuur bij indien nodig.

Opmerkingen bij de antiaanbaklaag van de barbecueplaten

ATTENTIE

Beschadigingen van de anitaanbaklaag door krassen of oververhitting !

Het oppervlak van de barbecueplaten heeft een antiaanbaklaag. Neem de volgende instructies in acht om schade te voorkomen:

► Snijd geen voedingsmiddelen op de barbecueplaten.

► Gebruik voor het omdraaien van levensmiddelen alleen spatels die geschikt zijn voor antiaanbaklagen.

Toepassingsmogelijkheden

Contact-barbecue

- Met de contact-barbecue kunt u verschillende levensmiddelen bereiden, bijv. steaks, worstjes of groenten.
- De contact-barbecue is vooral geschikt voor de snelle en vetarme bereiding van gerechten, omdat er van beide kanten tegelijk wordt gebakken en het vet vanwege de gegroefde barbecuevlakken snel in de druppelbak kan lopen.
- Indien u verschillende dingen tegelijk wenst te braden moeten die dezelfde dikte hebben zodat er voor een gelijkmatig contact is gezorgd.

Sandwichpers

- Voor sandwiches kunt u ieder soort brood gebruiken.
- Indien u meerdere sandwiches tegelijk wenst te bereiden moeten die dezelfde dikte hebben zodat er voor een gelijkmatig contact is gezorgd.
- Om het bijzondere bruiningseffect te verkrijgen drukt u de handgreep iets omlaag. Dit versterkt het contact met de barbecueplaten.

Open barbecue

- Met de open barbecue kunt u het barbecue-oppervlak verdubbelen zodat er meerdere personen tegelijk kunnen barbecueen, bijv. hamburgers, steaks, vis of groenten.
- U kunt verschillende levensmiddelen aan beide kanten tegelijk bereiden zonder dat ze qua smaak invloed op elkaar hebben.
- Draai de levensmiddelen vaak om zodat ze gelijkmatig gaar worden. Vis en vlees mag niet te vaak worden omgedraaid, omdat deze anders uitdrogen.
- De bereiding van gevogelte met bot bevelen wij niet aan, omdat het niet gelijkmatig gaar wordt.

Barbecueën met afstandhouder

- Met de afstandhouder kunt u de afstand tussen de twee barbecueplaten instellen. Daarmee kunt u de levensmiddelen met kaas gratineren zoals bij toast hawaii.
- Let erop dat de afstand aan de levensmiddelen is aangepast, zodat de kaas niet aan de bovenste barbecueplaat blijft plakken.

Apparaat gebruiken

NL

Inschakelen

- Plaats de druppelbak (17) zoals beschreven in het hoofdstuk ***Druppelbak plaatsen***.
- Steek dan pas de stekker in een stopcontact.
- Zet de timer (6) op „I“. Het voedingscontrolelampje (8) brandt.
- Stel met de temperatuurregelaar (9) afhankelijk van het gerecht op de gewenste temperatuur in (zie hoofdstuk ***Bedieningselementen***).
- Laat het apparaat na het inschakelen opwarmen. De bedrijfstemperatuur is met een dichtgeklapt deksel (2) na ca. 8 minuten bereikt.
- Wanneer de gereedheidsindicator (7) brandt is de ingestelde temperatuur bereikt en er kan met het barbecuën worden begonnen.

OPMERKING
► De temperatuur- en timerinstellingen kunt u tijdens het barbecueën op ieder tijdstip verstellen.

Werking als contact-barbecue of als sandwichpers

- Schakel het apparaat in als beschreven in het hoofdstuk ***Inschakelen***.
- Klap het deksel (2) open.
- Leg de levensmiddelen op de onderste barbecueplaat (11).
- Klap het deksel (2) omlaag.
- Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn als gewenst.

Werking als open barbecue

- Klap het deksel (2) helemaal open als beschreven in het hoofdstuk ***Deksel omklappen***.
- Schakel het apparaat in als beschreven in het hoofdstuk ***Inschakelen***.
- Leg de levensmiddelen op beide barbecueplaten (11).
- Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn als gewenst.

OPMERKING
► Draai de levensmiddelen regelmatig om voor een regelmatig gaar resultaat; vis en vlees dienen zo mogelijk slechts één keer te worden omgedraaid, omdat het anders droog wordt.

Werking met afstandhouder

- Stel de gewenste afstand in als beschreven in het hoofdstuk ***Afstand instellen.***
- Schakel het apparaat in als beschreven in het hoofdstuk ***Inschakelen***.
- Klap het deksel (2) open.
- Leg de levensmiddelen op de onderste barbecueplaat (11).
- Klap het deksel (2) omlaag.
- Bak de levensmiddelen tot ze zo bruin/gaar zijn als gewenst.

Uitschakelen

- Zet de temperatuurregelaar en de timer op „O“. Het controlelampje (8) en de gereedheidsindicator (7) doven.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

Na gebruik

- Schakel het apparaat uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Grove vervuilingen bij warme barbecueplaten met een houten spatel verwijderen.
- Laat het apparaat afkoelen en reinig het als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging***.

Reiniging en verzorging

In dit hoofdstuk staan belangrijke instructies voor de reiniging en verzorging van het apparaat.

Veiligheidsinstructies

⚠ GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

► Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u begint te reinigen.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar aan het hete apparaat!

Het apparaat is na gebruik heet. Er heerst verbrandingsgevaar.

► Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u met het schoonmaken begint.

Reiniging

ATTENTIE

Beschadigingen van de anitaanbaklaag door krassen!

Het oppervlak van de barbecueplaten heeft een antiaanbaklaag. Neem de volgende instructie in acht om schade te voorkomen:

► Gebruik voor het schoonmaken van de barbecueplaten geen schurende reinigingsmiddelen of metalen borstels, nylon borstels of andere krassende voorwerpen.

- Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd
- Reinig het apparaat na gebruik zodra het is afgekoeld. Door te lang te wachten wordt het reinigen lastiger.
- Voedingsrestanten die aan de barbecueplaten zijn aangebakken kunnen zonder voldoend reinigingingebrand raken.

Barbecueplaten

OPMERKING

► De barbecueplaten zijn **niet** geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

◆ Neem de barbecueplaten uit als beschreven in het hoofdstuk ***Barbecueplaten plaatsen/uitnemen***.

◆ Veeg de barbecueplaten met een vochtige doek of spons en iets afwasmiddel af en vervolgens nog een keer zonder afwasmiddel.

OPMERKING

► Bij hardnekkige vervuiling is de reiniging eenvoudiger als u de barbecueplaten even laat weken.

Huis

- Veeg het huis met een vochtige doek of spons af.
- Voor de regelmatige verzorging en ook ter verwijdering van hardnekkige vlekken aan rvs onderdelen adviseren wij het gebruik van INOX-METAL-POLISH van BEEM. Dit middel geeft de apparaten hun oorspronkelijke glans terug. INOX-METAL-POLISH is in tubes verkrijgbaar en niet alleen geschikt voor pannen maar ook alle andere voorwerpen van roestvrij staal, chroom, messing, koper, aluminium, zilver en ook voor harde kunststoffen. INOX-METAL-POLISH wordt ook in fabrieken voor het polijsten van rvs gebruikt.. INOX-METAL-POLISH kunt u bij uw handelaar, telefonisch bij ons of op onze website www.beem.de bestellen.

Druppelbak

- Neem de druppelbak (17) uit, maak hem leeg en was hem met warm afwaswater of in de vaatwasser af.

Verhelpen van storingen

Veiligheidsinstructies

⚠ GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

► Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u met het verhelpen van storingen begint.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door ondeskundige reparaties!

Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en schade aan het apparaat ontstaan.

► Reparaties aan elektrische apparatuur mogen alleen door de klantenservice of door deskundige vaklui worden uitgevoerd die door de fabrikant hiervoor zijn opgeleid.

NL

Storingsoorzaken en oplossing

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Na de inschakeling brandt de controlelamp voor de netvoeding niet	Stekker niet ingestoken	Stekker insteken
	Zekering in de zekeringen-kast uitgeschakeld	Zekering inscha-kelen
	Draaiknop niet in de juiste stand	Draaiknop op de juiste stand zetten
	Temperatuurregelaar staat op „O“	Hogere temperatuur instellen
	Timer staat op „O“	Timer inschakelen
De zekering in de zeke-ringenkast springt uit	Te veel apparaten aan hetzelfde stroomcircuit aangesloten	Aantal apparaten in het stroomcircuit reduceren
	Apparaat defect	Klantenservice waarschuwen
Olie loopt van onderen uit het apparaat	Druppelbak niet geplaatst	Druppelbak plaat-sen

OPMERKING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Instructies voor opslag/afvalverwijdering

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het als in hoofdstuk ***Reiniging en verzorging*** beschreven worden gereinigd om schimmelvorming te voorkomen. Schimmels kunnen vlekken en schade aan het apparaat veroorzaken die niet meer verwijderd kunnen worden.

NL

Afvalverwijdering



Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan.

Doe het apparaat volgens de EG richtlijn 2002/96/EG-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) weg. Neem bij vragen contact op met de plaatselijk verantwoordelijke instelling.

Bijlage

Technische gegevens

Model	Contact-barbecue **Pro Multi-barbecue 3 in 1**
Typenummer	B9.001
Bedrijfsspanning	220 - 240 VAC
Netfrequentie	50 Hz
Vermogensopname	1400 W
Afmetingen	19 x 43 x 36 cm (H x B x D)
Gewicht ca.	5,9 kg
Beschermingsklasse	I
Veiligheidsklasse	IP 20

Wijzigingen van design en techniek te allen tijde voorbehouden.

Reserveonderdelen en verder toebehoren

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
11, 13	900 561 001	Set barbecueplaten (bovenste en onderste plaat)
17	900 561 006	Druppelbak

*** conform schets in de beschrijving van het apparaat**

Certificeringen

Symbool	Betekenis
SGS GS Geprüfte Sicherheit	Het apparaat B9.001 is gekeurd en gecertificeerd door SGS.
CE	Het apparaat voldoet aan de geldige EU-richtlijnen (zie conformiteitsverklaring).
RoHS	Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen ter beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten (RoHS).
	Dit apparaat voldoet aan de bepalingen van de richtlijn betreffende elektrische en elektronische afgedankte apparaten.

Garantie, service en reparaties

Dit is een kwaliteitsproduct van BEEM en is volgens de nieuwste productiemethodes vervaardigd.

Wij staan borg voor de foutloze hoedanigheid van dit kwaliteitsproduct. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

Voor dit product bedraagt de garantieperiode 2 jaar.

Bij een **commerciële** of daarmee gelijk te stellen **toepassing**, bijvoorbeeld in hotels, pensions of gemeenschappelijke accommodaties of als de klant geen consument als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek is, verleent de fabrikant een **garantie van 6 maanden.** De uitsluiting van garantie wordt hierdoor niet beïnvloed.

Uitsluiting van garantie: uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies, het toepassen van geweld, wijzigingen, eigen pogingen tot het repareren door niet-gekwalificeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken die aan een normale slijtage te wijten zijn van de garantie uitgesloten.

Voor zover wij wettelijk verplicht zijn, garantie te verlenen, zullen wij – met uitsluiting van het recht op wijziging of mindering – naar onze keuze ofwel gratis repareren ofwel gratis het product of de onderdelen vervangen. Indien de reparatie ondanks meerdere pogingen mislukt of indien ook het vervangende product / de onderdelen een aan ons te wijten tekortkoming vertoont, is de klant gerechtigd om een prijsverlaging te verlangen of naar keuze een annulering van de overeenkomst. Door beroep te doen op de garantie, wordt deze niet verlengd. Voor **wijziging** (omruiling en uitwisseling), **teruggave** van het apparaat (afstand doen van de koopovereenkomst) of **verlaging** van de aankoopprijs is in eerste instantie steeds de handelaar, waarbij u het product aangekocht hebt, bevoegd. Dit geldt in het bijzonder voor de teruggave of voor aanspraken of mindering omdat deze met inachtneming van de aankoopprijs geregeld moeten worden. Een terugbetaling van de aankoopprijs bij teruggave of een kredietnota bij mindering kan uitsluitend afgehandeld worden via de handelaar, waar u het artikel hebt gekocht.

Mochten er tegen de verwachting in tekortkomingen blijken, probeer dit dan eerst telefonisch op te lossen. Wanneer dit niet lukt dient u het artikel naar uw handelaar of naar het hierna vermelde adres van de klantenservice te zenden. Geef hierbij uw volledige adres, het type en het modelnummer alsmede het serienummer van het apparaat aan. Deze staan op het typeplaatje van het apparaat. Beschrijf zo uitvoerig mogelijk de opgetreden tekortkoming of fout. Bij het product of de bestelling van een reserveonderdeel dient een machinaal aangemaakt aankoopbewijs of factuur gevoegd te worden. Zonder een machinaal aangemaakt aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend, noch voor reparaties, noch voor reserveonderdelen of andere vorderingen.

Buiten Duitsland en vooral in landen die niet bij de EU behoren dient u het artikel naar uw handelaar of de daar gevestigde dealer te zenden. Informatie kan, bij voorkeur via e-mail, op het hierna vermelde adres van de klantenservice worden ingewonnen.

Reparaties, die niet aan de garantie onderworpen zijn, kunt u op basis van een individuele facturatie eveneens door de klantenserviceafdeling laten uitvoeren – buiten Duitsland door uw handelaar of een servicepunt, indien aanwezig.

Aan slijtage onderhevige onderdelen en verbruiksmateriaal kunt u bij uw handelaar of op het vermelde adres van de klantenservice bestellen. Buiten Duitsland richt u zich in eerste instantie tot uw handelaar of tot de aldaar gevestigde verkoper.

Voor productinformatie, bestellingen van toebehoren of vragen over de afhandeling van de service neemt u met uw handelaar of met de vermelde klantenservice contact op. Buiten Duitsland en in het bijzonder in landen, die niet tot de EU behoren, contacteert u in eerste instantie uw handelaar of de verkoper.

Kijk ook op internet. Op onze website www.beem.de vindt u accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen. Bovendien verdere productinformaties.

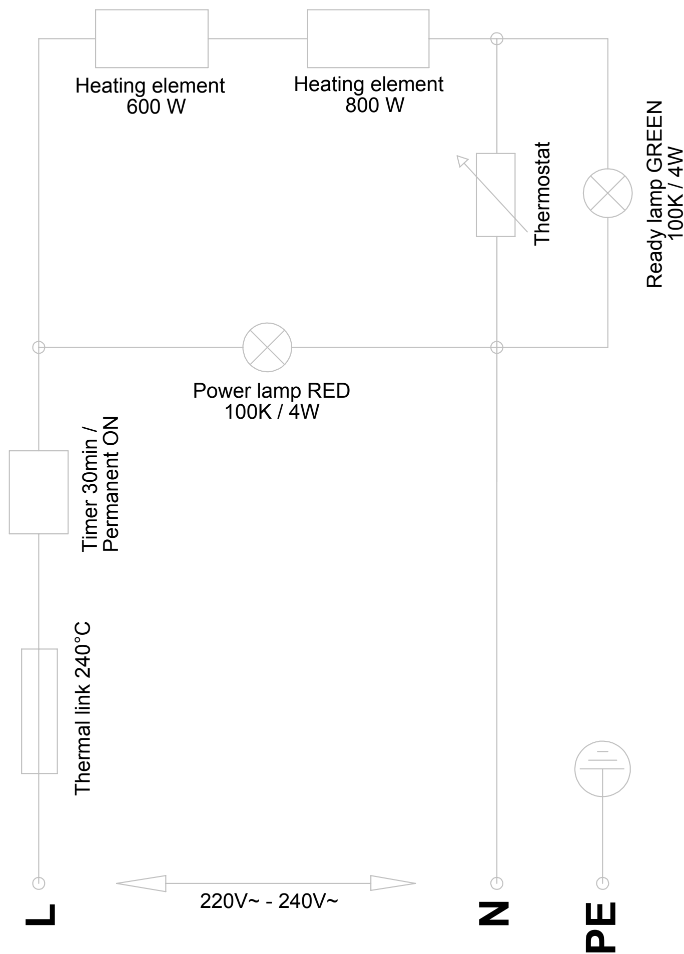
NL

EG-conformiteitsverklaring

Naam/adres van de fabrikant:	**BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH** Dieselstraße 19-21 D-61191 Rosbach v.d.H.
Wij verklaren dat de producten	
Fabrikaat:	Contact-barbecue **Pro Multi-barbecue 3 in 1**
Type:	B9.001
aan de volgende geldige bepalingen voldoet: **EG-richtlijn 2006/95/EG elektrische bedrijfsmiddelen voor de toepassing binnen bepaalde spanningsgrenzen,** **EG-richtlijn 2004/108/EG elektromagnetische verdraagzaamheid.**	
De volgende geharmoniseerde normen zijn geheel of gedeeltelijk toegepast: EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 62233:2008 EN 55014-1:2006 + A1:2009 EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 EN 61000-3-2:2006 + A2:2009 EN 61000-3-3:2008	
Wij verklaren bij deze dat dit apparaat en zijn componenten aan de Europese richtlijn betreffende materialen en voorwerpen die ervoor bedoeld zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen, 1935/2004/EG en aan de Europese richtlijn betreffende kunststof materialen en voorwerpen die ervoor bedoeld zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen, 2002/72/EG voldoet. De totale migratie en de specifieke migraties liggen onder de bij de wet vastgelegde grenswaarde. De keuring is uitgevoerd conform de richtlijnen 82/711/EG en 85/572/EG.	
Rosbach, 28.05.2010	BEEM BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH 61191 Rosbach v.d.H. Germany Bijan Mehshat (bindende handtekening)

Index

Schaltplan/Wiring diagram/Plan de distribution/Schakelschema



Kundendienststellen:
Customer service:
Bureaux de service après-vente:
Klantenservice:



BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.

BA_B9.001_0311_A2